

3月9日 の給食メニュー

- ・すくなめごはん
- ・牛乳
- ・皿うどん
- ・しゅうまい(2)・かぼすソース
- ・きゅうりの中華和え



今月もおいしい給食をお届けします！

体をつくるもの	エネルギーになるもの	体の調子を整えるもの
牛乳 (大分県産)	ごはん (宇佐市産)	玉ねぎ (北海道産)
豚肉 (九州産)	揚げメン (長崎県産)	キャベツ (宇佐市産)
かまぼこ	片栗粉	人参 (長崎県産)
イカ	砂糖	もやし (中津市産)
しゅうまい	ごま油	小ねぎ (宇佐市産)
焼き竹輪	ごま	きくらげ
		たけのこ
		かぼす果汁 (宇佐市産)
		きゅうり (宇佐市産)

ぱくぱくだよい

【皿うどん】

皿うどんは、長崎県の郷土料理です。誕生時に麺は椀や丼などの深い器に入れるのが常識だったところ、皿で出てきた驚きから付けられたそうです。

